



ZWETSCHGENDATSCHI MIT ZIMT-KARDAMOM-STREUSELN



Ergibt ein Blech

FÜR DEN HEFETEIG:

21 g Hefe (1/2 Würfel)
200 ml Milch
80 g + 1 TL Zucker
80 g Butter
450 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei (Größe L)

FÜR STREUSEL UND BELAG:

75 g Butter, kalt
180 g Mehl
75 g Zucker
1/2 TL Zimt
1/2 TL Kardamom
1 Prise Salz
1,5 kg Zwetschgen

ZUBEREITUNG

Etwa 1 Stunde vor der Zubereitung des Hefeteigs alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Hefeteig die Milch handwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hand eine Mulde formen. Hefe in die Mulde bröseln, 1 TL Zucker dazugeben und mit der Milch übergießen. Nun mit etwas Mehl von der Seite gut verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen, bis die Hefemischung anfängt, Blasen zu werfen.

Währenddessen die Butter zerlassen und handwarm abkühlen lassen. Zusammen mit dem Salz und dem Ei zur Hefe-Milch-Mischung geben und alles mit den Händen oder dem Knethaken der Rührmaschine mehrere Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Sollte der Teig nach dem Kneten noch etwas zu klebrig sein, etwas Mehl zugeben. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde lang gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für die Streusel die Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker, Zimt, Kardamom und Salz mit den Fingern zu streuseln verarbeiten. Streusel kühl stellen. Zwetschgen entsteinen und die Hälften der Länge nach bis zur Mitte einschneiden.



ZWETSCHGENDATSCHI MIT ZIMT-KARDAMOM-STREUSELN

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben und mit den Zwetschgen hochkant und dicht belegen. Den Zwetschgenkuchen mit den Streuseln bestreuen, Backofen auf 160 °C herunterschalten und den Datschi 35-40 Minuten backen, bis die Streusel knusprig und goldbraun sind.

Auskühlen lassen und pur oder mit Sahne genießen.